

Bertalha-corção

Orientações técnicas para cultivo



Orientações técnicas para o cultivo da bertalha-coração

Anredera cordifolia (Ten.) Steenis - Família Basellaceae

Introdução

Anredera cordifolia (Ten.) Steenis é uma hortaliça Panc da família Basellaceae, nativa no Brasil, podendo ser encontrada em todos os Estados das regiões Sul e Sudeste, bem como na Bahia, Ceará, Pernambuco e Mato Grosso do Sul.

A. cordifolia é chamada de falsa-bertalha, pois bertalha-verdadeira é o nome popular da espécie *Basella alba* L., da mesma família. *A. cordifolia* é chamada também de bertalha-coração pelo formato cordiforme (forma de coração) de suas folhas (Fig. 1). Pelo fato das folhas assemelharem-se às folhas do espinafre, a planta é também denominada espinafre-gaúcho. Por apresentar folhas espessas (carnosas) e mucilaginosas, com textura cremosa após cozimento, é chamada também de folha-gorda, cipó-babão, cipó-manteiga, quiabento e quiabinho-da-cerca. O sabor das folhas lembra o do ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill.) e, por isso, no Norte de Minas é conhecida como ora-pro-nóbis-sem-espinho. Outros nomes são: caruru-do-reino, caruru-manteiga, caruru-de-seda, parra-de-madeira, trepadeira-mimosa, bertalha-batateira, bertalha-manteiga e folha-santa.

A planta raramente é cultivada, mas apreciadores desta deliciosa hortaliça Panc a mantêm em seus quintais. Pode ser encontrada como planta espontânea em terrenos abandonados, clareiras e bordas de matas. Na agricultura convencional é considerada uma planta invasora.

A bertalha-coração é uma hortaliça folhosa perene, trepadeira, muito vigorosa. Os ramos são carnosos, volúveis e crescem se enrolando em um suporte ou no tronco de outras plantas arbustivas (Fig. 2).

As folhas, em formato de coração, são verde-escuras, brilhantes, carnosas, mucilaginosas, simples, pecioladas, sem pelos, com margem inteira; surgem alternadamente no ramo e podem atingir mais de 10 cm de largura e mais de 12 cm de comprimento (Fig. 1).

Figura 1 - Folha da bertalha-coração



Fotos: Izabel Cristina dos Santos

Figura 2 - Desenvolvimento vegetativo da bertalha-corção e detalhe dos ramos volúveis



As pequenas flores, brancas e perfumadas, formam inflorescências pendentes com até 30 cm de comprimento (Fig. 3), muito ornamentais.

Figura 3 - Floração da bertalha-coração



Fotos: Izabel Cristina dos Santos

Nos nós dos caules aéreos formam-se tubérculos de cor esverdeada ou amarronzada, com formato e tamanho muito variáveis, às vezes formando aglomerados com dezenas de tubérculos (Fig. 4A, 4B e 4C). Em algumas publicações, os tubérculos aéreos são chamados bulbilhos ou bulbilhos aéreos. No colo da planta também podem surgir tubérculos, estes, com formato que lembra o do gengibre (Fig. 4D).

Figura 4 - Tubérculos da bortalha-coração



Nota: A - Ramos com tubérculos aéreos; B e C - Tubérculos aéreos formando aglomerados nos ramos; C - Tubérculos próximo ao colo da planta.

O sistema radicular da bortalha-coração pode ser observado na Figura 5. A planta apresenta caule subterrâneo do tipo tubérculo.

Figura 5 - Sistema radicular da bortalha-coração



Fotos: Izael Cristina dos Santos

Propagação

Nos cultivos feitos na EPAMIG em São João del-Rei (Fig. 3A) observou-se abundante floração, mas não houve produção de sementes. Em Prudente de Moraes, em algumas floradas, observou-se a formação de poucas sementes.

A forma usual de reprodução da espécie é assexuada ou vegetativa, pois os tubérculos aéreos têm alta capacidade de sobrevivência e podem formar uma nova planta (Fig. 6). Os tubérculos subterrâneos também podem ser utilizados na propagação vegetativa.

Para a produção de mudas de bortalha-coração, coletam-se tubérculos em plantas sadias ou os que já tenham se desprendido da planta-mãe, desde que estejam sadios. A muda pode ser feita em um recipiente (vaso pequeno, caixa de leite, etc.) ou no local definitivo. Enterra-se parcialmente o tubérculo no solo ou substrato (terra + esterco) e logo surgirá um broto. A muda pode ser transplantada quando tiver seis folhas. A planta deve ser tutorada assim que os ramos começarem a se desenvolver.

Figura 6 - Propagação vegetativa da bertalha-coração



Fotos A e B - Izabel Cristina dos Santos; Foto C - Maria Regina de Miranda Souza

Nota: A - Brotação oriunda do tubérculo da base da planta. B - Brotação no tubérculo aéreo ainda ligado à planta-mãe. C - Tubérculos dos dois tipos e vários tamanhos com brotações.

A bertalha-coração pode-se tornar uma planta invasora, principalmente pela sua grande capacidade de sobrepor-se a outras plantas (Fig. 7). Por isso, deve-se evitar deixá-la apoiar-se em outra planta, pois pode cobrir totalmente a planta na qual se apoia, chegando a matá-la.

Figura 7 - Bertalha-coração crescendo sobre uma árvore de ipê



Izabel Cristina dos Santos

Portanto, tubérculos aéreos e subterrâneos, assim como pedaços de ramos que não forem consumidos, não devem ser utilizados em compostagem ou cobertura morta, para prevenir a multiplicação descontrolada desta espécie.

Plantio e tratos culturais

Em Minas Gerais pode ser plantada praticamente o ano todo, em solos de fertilidade média a alta, ricos em matéria orgânica.

Na EPAMIG Sul e na EPAMIG Centro-Oeste tem sido utilizado o espaçamento de 1 a 1,2 m entre as linhas de plantio e 0,8 a 1 m entre plantas. Recomenda-se a condução em cerca, caramanchão ou espaldeira, para melhor distribuição do peso dos ramos.

O desenvolvimento inicial da planta é lento; assim, capinas junto às plantas, roçadas nas entrelinhas e irrigação duas a três vezes por semana favorecem o crescimento.

Em cultivos domésticos geralmente não é feita adubação ou aduba-se esporadicamente com esterco bovino curtido.

Para aumentar a produção, sugere-se adubação com 300 g de esterco curtido de boi ou composto orgânico na cova de plantio e adubações de cobertura com 200 g de esterco ou composto orgânico a partir de 30 dias do plantio. Outras adubações de cobertura podem ser realizadas a cada 60 dias, conforme a intensidade da produção.

Colheita e usos

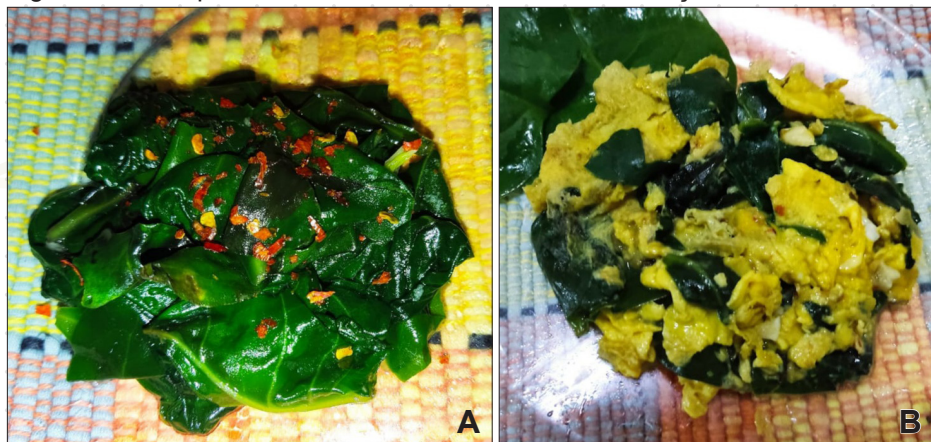
Nas condições de São João del-Rei e de Prudente de Moraes, a bertalha-coração produz folhas e tubérculos aéreos praticamente o ano inteiro e ambos são comestíveis.

Quando os ramos atingem 1,5 a 2,0 m de comprimento, a colheita das folhas pode ser iniciada. Para comercialização, as folhas maiores podem ser colhidas e embaladas em sacos de plástico. Em Santo Antônio do Monte, MG, é feita a comercialização das folhas com comprimento médio de 6 cm, acondicionadas em sacolas de plástico com cerca de 150 g. Nas plantas com ramos bem desenvolvidos e ramificados, estes podem ser colhidos com 30 a 40 cm e amarrados em molhos.

As folhas devem ser consumidas logo, ou armazenadas em sacos de plástico na geladeira por 3 a 5 dias. Devem-se evitar danos mecânicos nas folhas para que não escureçam. Apresentam cerca de 20% de proteína, 28% de carboidratos e são fonte de fibras, vitaminas A e C, cálcio, ferro e zinco.

A textura e o sabor das folhas da bertalha-coração lembram os do ora-pro-nóbis. Podem ser refogadas puras ou usadas como ingrediente de ensopados, omeletes, suflês, etc. (Fig. 8). As folhas secas e moídas podem ser utilizadas como ingrediente de massas, pães, bolos ou suplemento

Figura 8 - Exemplos de usos das folhas da bertalha-coração



Fotos: Maria Regina de Miranda Souza

NOTA: A - Folhas refogadas; B - Folhas refogadas com ovos mexidos.

alimentar. Os tubérculos podem ser consumidos cozidos, fritos, ou como ingrediente de várias receitas. Na Figura 9A têm-se os tubérculos aéreos lavados e na Figura 9B os tubérculos cozidos servidos como tira-gosto.

Figura 9 - Uso culinário dos tubérculos aéreos da berta-lha-coração



Fotos: Maria Regina de Miranda Souza

Nota: A - Tubérculos crus; B - Tubérculos cozidos, temperados com sal e azeite.

Há relatos de que as folhas de *A. cordifolia* são utilizadas como planta medicinal no tratamento de doenças inflamatórias da pele, diabetes, hipertensão, entre outras.

Sugere-se o omelete de berta-lha-coração como uma das formas de uso das folhas dessa hortaliça Panc.

Omelete de berta-lha-coração

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 prato fundo de folhas de berta-lha picadas
- salsa e cebolinha
- queijo
- sal a gosto
- óleo ou azeite

Modo de preparo

Lavar, secar e picar as folhas de berta-lha-coração. Bater os ovos e acrescentar a berta-lha, a salsa e a cebolinha picadas, em seguida acrescenta-se o sal. Coloque na frigideira pré-aquecida um fio de óleo ou azeite e derrame a mistura. Recheie com queijo ralado ou fatiado.

Projeto

Manutenção do Banco de Plantas Alimentícias Não Convencionais da
EPAMIG - São João del-Rei

Equipe Técnica

Izabel Cristina dos Santos
Cláudio Egon Faccion
Marinalva Woods Pedrosa
Maria Regina de Miranda Souza
Andréia Fonseca Silva

Produção

Departamento de Informação Tecnológica
Vânia Lúcia Alves Lacerda

Revisão

Rosely A. Ribeiro Battista Pereira

Projeto gráfico e diagramação

Ângela Batista P. Carvalho e Fabriciano Chaves Amaral

Apoio



AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

EPAMIG Sul

Campo Experimental Risoleta Neves

Av. Visconde do Rio Preto, s/nº - Campus da UFSJ (CTAN) - São João del-Rei - MG - CEP 36301-360

Tel.: (32)3379-4983 - cern@epamig.br